

Côté Traiteur

Foie gras à la coupe	170€/kg	Poulet aux morilles	13€/part
Pâté Richelieu	45€/kg	Assortiment de Toasts	1,70€/toasts
Feuilleté Jambon Jambon - Champignons - Béchamel (à commander avant le 15/12/2018)	7€/part	Jambon, Chèvre, Asperges, Saucisson, Saumon, Foie gras	
Feuilleté Ris de Veau - Morilles (à commander avant le 15/12/2018)	8,5€/part	Assortiment Salés Apéritifs	60€/kg
Coquille Saint-Jacques Saint-Jacques - Crème - Champignons	11€/part	Saucisses, Olives, Poivrons, Pruneaux farcis, Feuilleté Jambon, Escargot, Quiches Jambon, Oignons, Chèvre & Epinard	

Noël, commande jusqu'au 15/12 | **Nouvel an**, commande jusqu'au 26/12

Afin de limiter votre temps d'attente, une personne sera présente et délivrera les commandes déjà payées les :

24/12 de 14h00 à 18h00 | 25/12 de 10h00 à 12h00 | 31/12 de 14h00 à 18h00

Nos spécialités gourmandes

Assortiments de Chocolats fins

Kroc télé

Pâtes de fruits

Grézélons de Villerest

Griottes

Truffes

Nougats

Marrons glacés

Orangettes

Papillotes

Tranches d'orange confites
semi-enrobées de chocolat

Amandes chocolatées

Clémentine chocolatée

Les barres
gourmandes

Les calendriers
de l'aveit

Croustibilles

Sapins
en chocolat



NOËL 2018

DOMINIQUE PILATI

www.pilati.fr |  [patisseriepilati](https://www.facebook.com/patisseriepilati)



15, avenue de Paris
42300 ROANNE

04 77 71 26 40

NOUVEAUTÉ !
Bûche sans gluten



Tarifs de nos bûches aux fruits et au chocolat

4 personnes - 23 € 6 personnes - 34,50 € 8 personnes - 46 €

Nos bûches aux fruits

Campagnarde : Biscuit cuillère, Mousse de poire avec dès de poires et pêches, Coulis de framboises

Ardéchoise : Sans gluten - Sablé châtaigne, biscuit châtaigne, crémeux mandarine, compoté de mandarine, chantilly marron (+0,50€/part)

Genevoise : Génoise, Crème Mousseline, Ananas, Fraise, Dessus chantilly

Nos bûches au chocolat

Trois Princesses : Mousse chocolat noir, Lait et ivoire avec son biscuit au chocolat

Croquantine : Praliné feuilletine et sa mousse chocolat noir, Biscuit aux amandes

Diablotine : Mousse chocolat au lait, Crème brûlée vanille, Biscuit chocolat, Nougatine chocolatée

Bûches traditionnelles : Biscuit roulé, Crème Pâtissière, Dessus crème au beurre, Parfums : Praliné, Vanille, Chocolat

Epicéa : Biscuit chocolat, mousse chocolat caramel, dès de poires caramélisés et son coulis d'abricot

Nos bûches glacées uniquement en 6/8 personnes - 35 €

Pêche de Vigne : Fond de biscuit moelleux, Sorbet pêche de vigne, Parfait vanille, Caramel mou, Dessus meringué

Chamonix : Fond de biscuit, Glace vanille, Marrons macérés au Grand Marnier, Meringue et Chantilly

Torpilleur (*à commander avant le 15 Décembre*) : Coupelle de nougatine, Glace & Sorbet en fruits reconstitués

7,5€/part